Tement

Sauvignon Blanc "Kalk & Kreide" Südsteiermark DAC

, 1500 ml

Austria,

9870009722

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	6.4 g/l



Food reccomendations

from Thomas Götz

Saibling, sanft gegart

Sushi

Grüner Spargel mit Zitronenöl

Tasting review

by Thomas Götz on 12.04.2026

Informationen zum Wein
Dieser reinsortige Sauvignon Blanc stammt aus der Südsteiermark aus 19 bis 59 Jahre alte Reben im biodynamischen Anbau. Die Böden aus Korallenkalk, Kalkstein und lehmigem Kalkmergel sind namensgebend für das Gewächs. Das Weingut Tement vergärt die Trauben spontan und baut den Wein im Stahltank und im großem Holzfass auf der Feinhefe aus. Der Kalk & Kreide 2025 ist zudem Demeter-zertifiziert.

Farbe
Helles Strohgelb

Nase
Das fruchtbetonte Bukett zeigt den typischen Charakter eines Sauvignon Blancs aus der Südsteiermark: Passionsfrucht, Marillen sowie zitrische und grasige Noten. Die Nase ist frisch, reintönig und von schöner aromatischer Intensität.

Gaumen
Am Gaumen kommt der Kalk & Kreide 2025 mit schlankem Körper, seidiger Textur und überaus frisch daher. Wie schon in der Nase treten die typischen Sauvignon-Blanc-Aromen auch im Geschmacksbild auf. Der Wein ist ausdrucksstark und hat eine tolle, feine Säure, die für einen frischen Abgang von mittlerer Länge sorgt. Im Gesamtbild ist dieser Weißwein ebenso fruchtig wie saftig, dazu geradlinig und leicht im Mund und mit einem fabelhaften Trinkfluss ausgestattet.